Mensuel gratuit
Siège du journal
MPT de Saint-Pierre
Tél 02 98 45 10 92
echodesaintpierre@orange.fr
http://echodesaintpierre.voila.net

L'ÉCHO de Saint-Pierre Quilbignon

N° 244 juin-août 2012

Tonnerres de Brest 2012

départ de La Pérouse

Dans le cadre de la 6ème édition de la grande fête maritime brestoise, baptisée les Tonnerres de Brest, de nombreuses animations auront lieu du 13 au 19 juillet prochain, dans l'enceinte de l'Arsenal, côté Rive Droite.

Une de ces manifestations retracera, grandeur nature, le départ de Brest du célèbre navigateur Jean-François de La Pérouse, embarqué sous l'ordre de Louis XVI à la découverte du monde et de nouvelles routes maritimes. Les spectateurs pourront assister à la reconstitution de ce départ qui eut lieu le 1er août 1785, et à l'avitaillement préalable des frégates la Boussole et l'Astrolabe, affrétées spécialement pour cette expédition qui devait mal se terminer. La mise en scène sera pilotée par Steeve Brudey et Fabien André de la compagnie théâtrale « La Coche ». Fabien Penvern supervisera le tout en matière de décors et de costumes. Autour de cet événement plusieurs associations brestoises, telles les Amis de Recouvrance, Mieux vivre sur la Rive Droite et le CCQ des Quatre Moulins interviendront pour se fondre dans un environnement historique et festif.

les préparatifs

Faire revivre d'anciens métiers

Ce départ de La Pérouse et de son second Fleuriot de Langle sera l'occasion de mettre en évidence le patrimoine brestois et de faire revivre les métiers d'autrefois. En tenue du 18ème siècle, des sculpteurs, peintres, remailleurs, cordiers, calfateurs, meuniers, boulangers, dinandiers et vanniers créeront la note laborieuse complémentaire au spectacle. Une taverne, placée au milieu du site, permettra aux chants et aux danses bretonnes de s'exprimer. Des conteurs rappelleront dans quel contexte historique eut lieu ce départ en soulignant la personnalité des frères Ozanne qui furent les témoins attentifs de cette époque de navigation et de découverte. Le lieu retenu pour évoquer l'événement se situe sur la droite de la porte Jean-Bart, sous le jardin des explorateurs, et face au bâtiment qui fut autrefois une ancienne boulangerie, construite sous les ordres de l'ingénieur brestois, Antoine Choquet de Lindu (1712-1790).

Michel Baron

Le tram arrive, Daniel nous quitte...

...et nous laisse un petit mot avant de quitter la MPT

Après 12 années d'activités, ma participation à la belle aventure de la MPT de Saint-Pierre s'arrête, à ma demande. Je m'installe, en musique, dans le Pays des Abers et sur la Côte des Légendes. Je vous remercie de votre accueil et de votre soutien. Je n'oublie pas nos expérimentations et nos belles réalisations. A très bientôt, pour d'autres actions dans le Conseil Consultatif de Quartier !

Daniel Impieri, directeur de l'association MPT de Saint-Pierre

Le comité de rédaction de l'Écho de Saint-Pierre le remercie chaleureusement pour l'aide qu'il lui a donnée en tant que directeur de la Maison Pour Tous :

gestion des comptes, utilisation de salles pour les réunions… Comme habitant, il a contribué activement au fonctionnement de votre journal. Heureusement, il reste Quilbignonnais et continuera à faire partie de notre équipe.

Bonne chance Daniel !

Fête de la musique le jeudi 21 juin au Parc d'Eole

Le Conseil Consultatif de Quartier, les associations et structures du quartier de Saint-Pierre invitent les habitants à la 3ème édition de la fête de la musique.

2 scènes et un **espace musical** accueillent :
• de 14h à 17h : **chorales** et **concerts** des **écoles** et **collèges**
• de 17h à minuit : **groupes** de toutes cultures musicales

Restauration et buvette sur place

Stationnement : parking du centre commercial de l'Iroise

Possibilité de joindre le **réseau Voisin'âge pour vous accompagner** (02 98 45 10 92)

Pour tous renseignements :
02 98 00 81 80
http://www.participation-brest.net/mot43.html

Les brèves

MPT de Saint-Pierre

• dès le 6 juin : **exposition d'arts plastiques** par les adhérents des ateliers d'Henri-Pierre Deroux
• les 23, 25 et 27 juin : auditions des **ateliers musicaux** de la MPT animés par Claudine Raguenes, Julien Boulier, Mélanie Cordier, Michel Serralta, Dany l'Her, Anne Reungoat, Nathalie Chitre, Ruixian Liu et Gaëlla Couix
• les 26, 28 et 30 juin : **représentations théâtrales** des ateliers animés par Laurence Landry
• le 30 juin : **stage d'aquarelle** proposé par Annie Guillou
• les 1er et 2 ou 3 et 4 juillet : **stages de peinture sur porcelaine** proposés par Isabelle Tafforeau
• du 6 au 12 juillet : **stage de piano et de violon,** proposé par Claudine Raguenes et Ruixian Liu

Collège Saint-Pol Roux

• jeudi 24 mai : le collège organise le festival "**claque ton slam**" à la Carène de 14h à 17h
• vendredi 8 juin à 20h30 : représentation de l'**atelier théâtre** à la MPT de Saint-Pierre pour son nouveau spectacle "La gare s'égare !" ; entrée libre
• jeudi 14 juin : **accueil des élèves de CM2** des écoles de Kerargaouyat, Jacques Prévert et Paul Eluard ; lors de cette journée, ils seront dans la peau d'un élève de 6ème
• jeudi 21 juin : Fête de la Musique, l'**orchestre** du collège se produira de 14h à 17h au Parc d'Eole
• **participation aux Tonnerres de Brest**
– vendredi 13 juillet, après-midi : la **fanfare** du collège au parc à chaînes village des enfants
– lundi 16 et mardi 17 juillet après-midi : représentations de "**claque ton slam**"

Mairie de Saint-Pierre

• du 1er au 22 juin : **"Musée du Souvenir" exposition** d'objets ramenés par les enfants lors des activités du GPAS (Groupe Pédagogique d'Action Sociale)
• BMO vous propose de réserver votre **composteur** au 02 98 34 32 10 avant le 5 juin 2012 et de venir le chercher le mercredi 6 juin 2012, entre 14h et 16h30, à la Mairie de Quartier de Saint-Pierre, 26 rue Jean-François Tartu. Trois modèles disponibles : 320L en plastique recyclé (15€), 600L en bois (18€), 800L en plastique recyclé (28€)

Mairie des 4 moulins

• du 1er au 22 juin : **"Musée du Souvenir" exposition** d'objets ramenés par les enfants lors des activités du GPAS
• du 1er juin au 30 juin : **exposition des étudiants de l'ESAB** (Ecole des Beaux-Arts de Brest)

Maison de la Fontaine

• jusqu'au 18 juin : **rencontre** de **2 artistes**, Isabelle Tafforeau **peinture sur porcelaine** et Serge Brizai **peinture sur toile** autour d'une thématique commune **la plage de la Maison Blanche** ; **démonstration** de peinture sur porcelaine pour **public jeune** : mercredi 6 juin de 9h à 12h (1/2 h par groupe de 10/15 personnes sur réservation 3 jours avant)

PL Le Gouill

• samedi 2 juin de 10h à 17h : **fête du patro** ; démonstrations de baby-gym à 10h - tournoi de sport par équipes ouvert à tous l'après-midi (1 adulte/1 enfant), pétanque, foot à 4, tennis de table - stand loterie et plantes - pêche à la ligne - maquillage - jeux de tradition - salon de thé (géré par les jeunes) - crêpes. restauration à partir de 12h (merguez-frites-saucisses)

• lundi 11 juin à 18h : **assemblée générale**

• **accueil de loisirs** : l'ALSH sera ouvert tout l'été 2012 ; des travaux auront lieu dans le réfectoire du 9 juillet au 31 août ; l'accueil de loisirs (y compris la garderie) sera déplacé à l'école Jean De La Fontaine

Groupe scolaire Paul Eluard

• samedi 2 juin dès 11h : **kermesse**

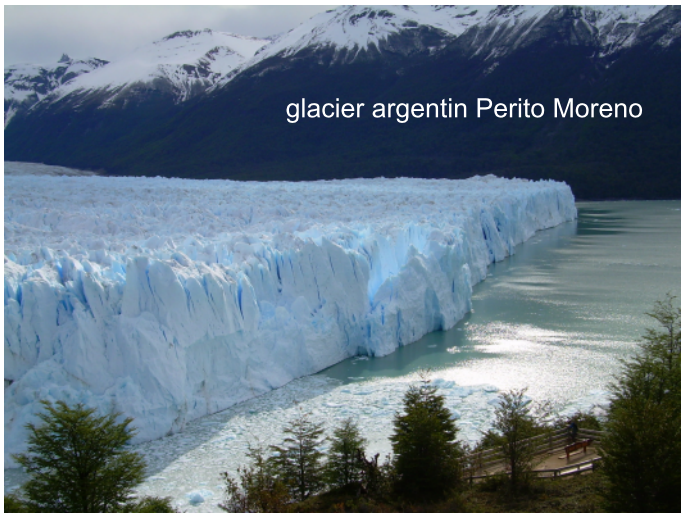
Ecole Jacques Prévert

• samedi 2 juin : **kermesse** dès 11h15 ; spectacles des maternelles et cours élémentaires ; restauration à partir de midi, tombola ; nombreux stands pour petits et grands

Groupe scolaire Saint Vincent

• samedi 16 juin à partir de 10h30 : **kermesse**. Stands : Wii, NERF, casse boîtes, pêche à la ligne, pêche aux canards, loteries ; restauration sur place : grillades, frites ; concours transports en folie

Le changement climatique


glacier argentin Perito Moreno

Sur la planète

La température moyenne, sur la terre, a augmenté de 0,6° Celsius au 20ème siècle. En France on a constaté une croissance d'un degré sur la même période, ça semble peu mais c'est considérable. Les simulations actuelles pour 2100 prévoient une croissance globale de 3°C sur notre planète.

Ce réchauffement est dû à l'augmentation de la masse de gaz à effet de serre dans l'atmosphère. La terre réémet par rayonnement infrarouge la majeure partie de l'énergie solaire reçue. Le renvoi de chaleur vers l'espace peine à traverser la chape de gaz : c'est le principe du couvercle. En fait, le bilan énergétique et radiatif est plus complexe. Ces gaz sont indispensables à la vie terrestre, sans eux la température moyenne serait d'environ -18°C (actuellement elle est de +15°C) ; il s'agit principalement de vapeur d'eau et de CO_2 pour ce qui est des émissions naturelles.

Par ailleurs, l'industrialisation mondiale a provoqué des rejets massifs de gaz : dioxyde de carbone mais aussi méthane, hydrofluorocarbures, protoxyde d'azote et nous continuons à privilégier le court au long terme. Les impératifs économiques prévalent sur les conditions de vie de notre descendance.

Les choix politico-énergétiques actuels détermineront l'amplitude du réchauffement. La nature est en équilibre instable, cela génère des processus de compensation, mais comme pour tout système il y a des limites.

La montée du niveau de océans (qui impliquera celle des cours d'eau), due à la lente fonte des glaciers et de l'Antarctique, redessine la cartographie terrestre. Ainsi, le remodelage des littoraux, souvent très habités, génèrera des migrations de populations, avec leurs corollaires potentiellement dramatiques.

Notre planète a déjà connu des bouleversements climatiques brutaux ou progressifs, la vie n'a pas disparu et a évolué en conséquence. Nous pouvons donc rester raisonnablement optimistes quant à la pérennité du globe ; quant à nous ?

Sur notre territoire

Les données de Météo France (Brest-Guipavas) montrent pour les trente dernières années, une température en hausse modérée malgré un ensoleillement en baisse. Les précipitations sont, comme toujours, irrégulières et ne s'écartent guère de la normale. Le vent reste surtout d'un large secteur ouest ; sa force moyenne n'a pas varié.

Le témoignage de Robert Fily, apiculteur à Keroual

Mme Fily et son fils au travail

Robert constate des printemps plus précoces qui favorisent sa pro-duction, et un accroissement de la pluviométrie estivale, néfaste pour son activité. Septembre reste souvent un beau mois et les hivers sont moins froids ce qui est sans conséquence pour son travail ; parfois, les températures sont très basses et certaines ruches meurent. Chacune peut donner jusqu'à 60 kg de miel par an ainsi que trois autres produits : gelée royale, propolis, pollen ; alicaments de qualité. Il utilise la variété «abeille noire» ; jadis on se contentait de laisser faire la nature, maintenant c'est vraiment de l'élevage. Il faut prendre soin de ces petites travailleuses. Un été «pourri» induira une quantité de miel moindre mais de même qualité. Les hyménoptères de ses ruchers butinent principalement la ronce et le châtaigner vers Guilers et la bruyère dans les Monts d'Arrée. Bien plus que le changement climatique c'est l'utilisation abusive de pesticides trop agressifs par certains professionnels et particuliers qui lui pose problème. Il s'en suit une diminution de la densité des populations d'abeilles, et une mortalité des reines en hausse. Enfin, l'urbanisation toujours croissante nécessite souvent une déforestation, forcément mauvaise pour la production.

Depuis l'aube des temps, des espèces animales sont apparues, d'autres ont disparu à cause de phénomènes terrestres ou de météorites. Si le réchauffement perdure nos descendants verront peut-être des girafes dans le Menez-Hom... Eux-mêmes, génération après génération, muteront vraisemblablement pour s'adapter à leur environnement, comme l'humain a toujours fait ; s'ils en ont le temps.

JLC

Une épicerie d'autrefois

Celle de ma mère

Il n'y a pas de devanture… Une simple porte vitrée, avec les réclames des bouillons Kub et Viandox pour vous mettre en appétit. Petite épicerie à peine plus grande qu'une pièce ordinaire, voici le commerce de mon enfance, celui de ma mère, devenue épicière par l'acquisition de cette maison avec boutique. C'était en octobre 1920.

Epicière et mère au foyer …

C'est à l'étage, au-dessus, que j'ai vu le jour quelques années plus tard. Le temps de marcher seul et de m'ouvrir à la vie, le temps de m'imprégner de la boutique, le temps encore, ô combien précieux, de la présence de ma mère. Quelle image !...Ce petit commerce est le lieu même de la convivialité pour tout un quartier, celui du Barullu (*), et au delà… Rencontres entre clientes et l'épicière, certes, mais également avec les marchandes de beurre du vendredi venant de Plouzané, paniers d'osier au bras et à la main Elles se déplacent, parfois en car ou en char à banc. L'une d'elles, cousine du côté de ma mère ou telle autre appelée la « femme triste » on ne sait pas trop pourquoi, fournissent beurre et œufs principalement. Je ne veux pas oublier la fermière de Kerdidreun, plus bas, aux produits si appréciés par les fines bouches. En retour ces femmes se fournissent en épicerie. Pas dur de faire les comptes !

1932 : l'épicerie sans devanture, avec François, l'auteur de l'article, âgé de 7 ans, et sa famille

Chariot bâché, à deux chevaux, c'est la livraison

La commande arrive… Moments appréciés faisant suite au passage des représentants quelques jours auparavant. Je cite les épiceries en gros «Cornic», « Angué» et «Gelé» de Brest qui alimentent la boutique. Le transport est assuré par des chariots à quatre roues traînés par deux chevaux. L'évolution est venue après, avec l'apparition de camionnettes, la boutique quant à elle restant fidèle à elle-même.

Le commerce et aussi la cuisine

Eh oui ! Petite accalmie aidant, ma mère quittait son comptoir pour s'en aller tourner le bâton à bouillie. Le vieux fourneau régnait en maître pouvant même, au-delà de la chaleur, donner une idée de menu aux clientes. Pour ma part, je n'étais pas utile à grand'chose, au-delà de l'entretien du feu, avec consigne de ne pas trop insister sur le tisonnier ! Aux beaux jours, ce vieux fourneau est remisé tout à côté (il ne supporterait pas le voyage) sous l'étagère à bonbons. C'est que le printemps est là. Deux foyers apparaissent alors dans la cheminée finement carrelée de bleu et de blanc. J'aime beaucoup, l'été approche…

Quelle ambiance !

Les senteurs diverses et variées, les caisses que l'on ouvre, telle la chicorée avec en prime une règle graduée et autres buvards et protège-cahiers. Les légumes d'autre part sont posés à même le plancher dans des cageots ovales, au pied des fruits qui se rangent eux, sur une vieille table. Au dessus, le régime de bananes est suspendu à une poutre. Plus loin le décor est assuré par une morue salée à hauteur du regard. Au dessous, le baril d'huile de table distribuée en bouteille, quand le robinet n'est pas gelé par le froid en hiver. C'est comme çà ! Je vous fais grâce de la mercerie disposée dans un placard d'angle, voisinant avec les pétards de la Saint Jean, les chaussons, la laine, les chaussettes, etc...

Et les clientes dans tout ça ?

C'est vrai ! Je les avais oubliées… La meilleure est sans conteste tante Marie (encore une cousine de ma mère) dont le mari occupe un poste de gardien à la station des câbles à Déolen. Son mode de transport est aussi le car, du Conquet jusqu'au bourg de Saint-Pierre. Sa limite d'achat est déterminée par le volume du grand sac noir qui l'accompagne. Autres clientes, la mère de famille nombreuse qui glisse discrètement qu'elle ne peut payer au comptant. Petit conciliabule, l'épicière comprend… Et puis telle autre, fatiguée par l'âge ou la maladie à qui il faut un petit remontant puis un tabouret pour s'asseoir.

Voilà l'ambiance de la boutique de mon enfance celle qui m'a façonné à travers l'épicière, ma mère… C'était au Barullu et je suis sûr que vous auriez aimé.

F K

(*) *Barullu est un quartier situé rue des Quatre Pompes. Mémoire de Saint Pierre a édité un livre "Barullu de mon enfance" en 1996 ; quelques exemplaires sont encore disponibles (5€) ; téléphoner au 02 98 45 31 56.*

Responsable de rédaction : Daniel Vanhooland. Rédacteurs de ce numéro : Michel Baron, Jean-Luc Coat, Daniel Impieri, François Kergonou.

Imprimeur : Bureau 2000 tél 0298402694 - imprimé sur papier garanti sans chlore. Logiciel utilisé : SCRIBUS.

Le journal est aidé par la Ville de Brest et fait partie du Collectif des journaux de quartiers brestois.